



ENIO OTTAVIANI  

---

VINI E VIGNETI





ENIO OTTAVIANI

---

VINI E VIGNETI



ENIO OTTAVIANI  
VINI E VIGNETI



Davide / Marco / Massimo / Milena



Enio Ottaviani - nostro nonno - fonda l'azienda agricola, circa sessanta anni fa. Siamo a San Giovanni in Marignano in Emilia Romagna. Un'azienda di famiglia, in continuo sviluppo, di generazione in generazione. Nel tempo abbiamo creato un'intera filiera produttiva con gli agricoltori del luogo. Siamo dediti al lavoro in vigna e in cantina, condividiamo con i nostri ospiti i frutti della nostra terra. **Facciamo vino per gli amici, perché la condivisione è un valore inestimabile e il vino è l'espressione massima della gioia a tavola.**

Davide è il nostro winemaker, amante della vigna e della cantina. Milena, l'anima femminile dell'amministrazione, dalla cortesia alla precisione, perché l'attenzione è un valore tra i più importanti, quando fai vino per gli amici. Marco si occupa di logistica, dall'organizzazione alla consegna. Massimo è il responsabile commerciale Italia ed estero, il nostro globetrotter. **Esportiamo in 30 paesi nel mondo e raccontiamo il gusto della Romagna.**



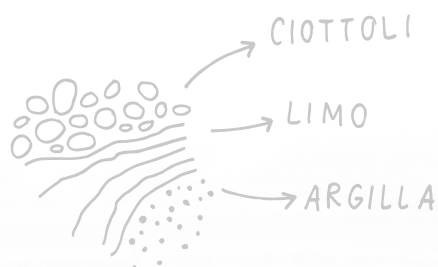
ENIO OTTAVIANI  
VINI E VIGNETI





Le terre di **Enio Ottaviani** si trovano nella provincia di **Rimini**, a San Clemente. È **un territorio felice, che gode di inverni miti, estati fresche**, grazie alla curva termica favorita dall'influenza del **Mar Adriatico**.

I **suoli** dell'oasi hanno una **matrice argillosa**, argille pure, color ocra. I sedimenti risalgono all'era del Pliocene (5 milioni di anni fa) e costituiscono un ambiente favorevole alla coltivazione di viti che ben si adattano al terreno costituito da **ciottoli, limo e argilla**. La **vicinanza al mare** regala



**una sapidità spiccata** che conferisce ai nostri vini un timbro unico e riconoscibile. Le acidità dei vini sono pronunciate e i tannini morbidi. I **terreni collinari hanno una matrice più gessosa**, che abbandona - seppur in parte - il limo e l'argilla pura.





ENIO OTTAVIANI  
VINI E VIGNETI





La nostra cantina è in sintesi quello che l'enologia in Romagna ha rappresentato dagli albori sino ai nostri giorni. Le grandi botti in legno e le botti in cemento. Se pensiamo alla tipologia di vino che produciamo, se pensiamo alla nostra identità, è di botti in cemento che

parliamo e in seguito di botti grandi in legno. Abbiamo 47 vasche in cemento per 2700 quintali di capacità. Le abbiamo ereditate dagli anni 60', le mettiamo a nuovo ciclicamente. Siamo felici in quanto esprimono a pieno la qualità del nostro vino.





ENIO OTTAVIANI  
VINI E VIGNETI



Raccolta



Vitigno



Profumo



Colore



Sapore



Tenore  
Alcolico



Abbinamento



Temperatura  
di servizio



Vasche  
di fermentazione



Esposizione



Ubicazione



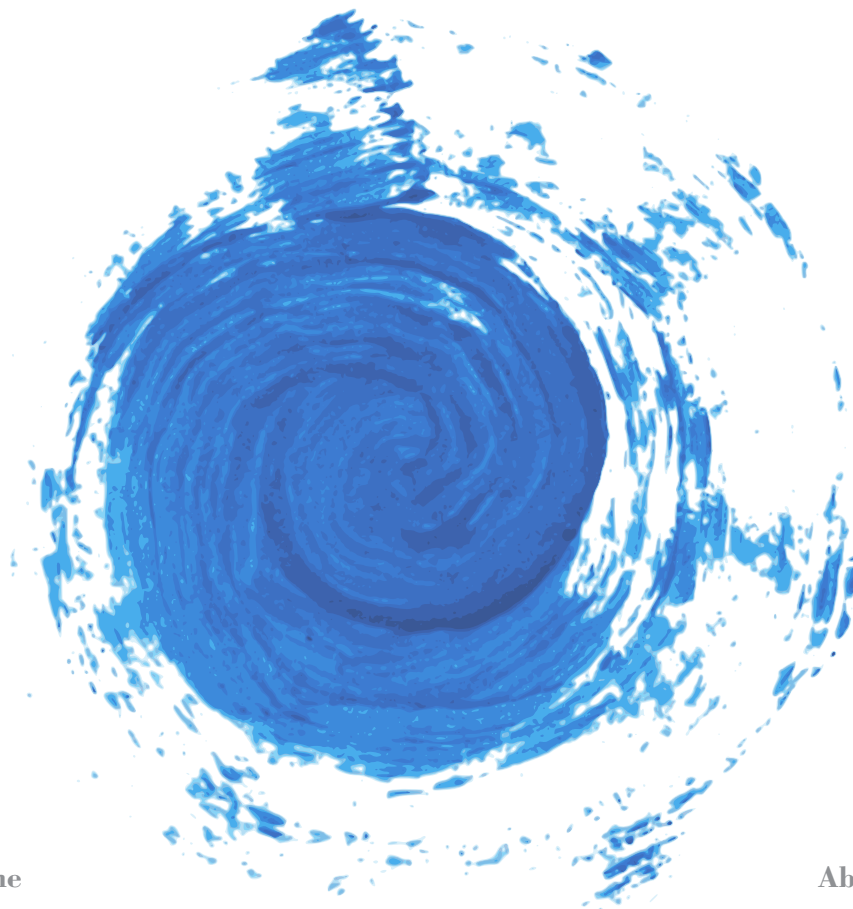
Terreno



Altitudine



Tappo



## gli AUTOCTONI



## il BIOLOGICO



## la BOLLICINA



## i TERRITORIALI



# SINFONIA

CHARDONNAY RUBICONE I.G.P.  
FRIZZANTE

la BOLLICINA



750 ml - 375 ml



12 bottiglie da 375 ml  
12 bottiglie da 750 ml



**Vitigno:**  
Chardonnay



**Profumo:**  
floreale, fruttato



**Colore:**  
giallo paglierino tendente al verde



**Sapore:**  
fresco, armonico  
con una sottile nota acidula



**Tenore alcolico:**  
vol 11 %



**Abbinamento:**  
pesce fritto, formaggio a pasta  
molle, pizza, focaccia con mortadella



**Temperatura di servizio:**  
8 / 10°



**Vasche di fermentazione:**  
acciaio



**Affinamento:**  
acciaio



**Esposizione:**  
sud, sud - est



**Ubicazione:**  
San Clemente - Rimini



**Terreno:**  
franco argilloso



**Altitudine:**  
40 - 60 m s.l.m.



**Tappo:**  
stelvin



**Raccolta:**  
manuale



# MADA

## CHARDONNAY RUBICONE I.G.P.

i TERRITORIALI



**Vitigno:**  
Chardonnay



**Profumo:**  
floreale, fruttato, vanigliato



**Colore:**  
giallo paglierino intenso



**Sapore:**  
armonico e persistente



**Tenore alcolico:**  
vol 12,5 %



**Abbinamento:**  
frutti di mare gratinati,  
carni bianche, formaggi  
di media stagionatura



**Temperatura di servizio:**  
10 / 12°



**Vasche di fermentazione:**  
cemento



**Affinamento:**  
cemento



**Esposizione:**  
sud, sud - est



**Ubicazione:**  
San Clemente - Rimini



**Terreno:**  
franco argilloso



**Altitudine:**  
40 - 60 m s.l.m.



**Tappo:**  
stelvin



**Raccolta:**  
manuale



6 bottiglie da 750 ml

# STRATI

gli AUTOCTONI

ROMAGNA PAGADEBIT

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA





**Vitigno:**  
Pagadebit-Bombino bianco



**Profumo:**  
profumo floreale, fruttato  
con note di erbe aromatiche  
e frutta a pasta bianca



**Colore:**  
colore paglierino con riflessi verdi



**Sapore:**  
asciutto minerale e sapido  
di media struttura, persistente



**Tenore alcolico:**  
vol 12,5 %



**Abbinamento:**  
crudità di pesce, sushi, formaggi  
a pasta molle, fritto di calamari



**Temperatura di servizio:**  
10 / 12°



**Vasche di fermentazione:**  
cemento



**Affinamento:**  
cemento



**Esposizione:**  
sud, sud - est



**Ubicazione:**  
San Clemente - Rimini



**Terreno:**  
franco argilloso



**Altitudine:**  
40 - 60 m s.l.m.



**Tappo:**  
stelvin



**Raccolta:**  
manuale



6 bottiglie da 750 ml



# CLEMENTE PRIMO

i TERRITORIALI

## BIANCO RUBICONE I.G.P.





1500 ml - 750 ml - 375 ml



12 bottiglie da 375 ml  
6 bottiglie da 750 ml  
6 bottiglie da 1500 ml



**Vitigno:**  
Pagadebit, Sauvignon, Riesling



**Profumo:**  
fine, elegante ampio con sentori floreali fruttati e vanigliati



**Colore:**  
giallo paglierino intenso



**Sapore:**  
morbido, aggraziato, molto piacevole giustamente corposo con acidità equilibrata



**Tenore alcolico:**  
vol 12,5 %



**Abbinamento:**  
Crostacei crudi, pesce in umido



**Temperatura di servizio:**  
10 / 12°



**Vasche di fermentazione:**  
cemento



**Affinamento:**  
cemento



**Esposizione:**  
sud, sud - est



**Ubicazione:**  
San Clemente - Rimini



**Terreno:**  
franco argilloso



**Altitudine:**  
40 - 60 m s.l.m.



**Tappo:**  
sughero



**Raccolta:**  
manuale

# CACIARA

gli AUTOCTONI

ROMAGNA D.O.P.  
SANGIOVESE SUPERIORE







#PopWine



1500 ml - 750 ml - 375 ml



12 bottiglie da 375 ml  
6 bottiglie da 750 ml  
6 bottiglie da 1500 ml



**Vitigno:**  
Sangiovese



**Profumo:**  
caratteristico gradevole, intenso



**Colore:**  
rosso porpora



**Sapore:**  
asciutto, corposo  
gradevolmente armonico



**Tenore alcolico:**  
vol 13 %



**Abbinamento:**  
pesce, grigliate di carne, formaggi molli e duri



**Temperatura di servizio:**  
16 / 18°



**Vasche di fermentazione:**  
cemento



**Affinamento:**  
cemento e botte grande



**Esposizione:**  
sud, sud - est



**Ubicazione:**  
San Clemente - Rimini



**Terreno:**  
franco argilloso



**Altitudine:**  
40 - 60m. s.l.m.



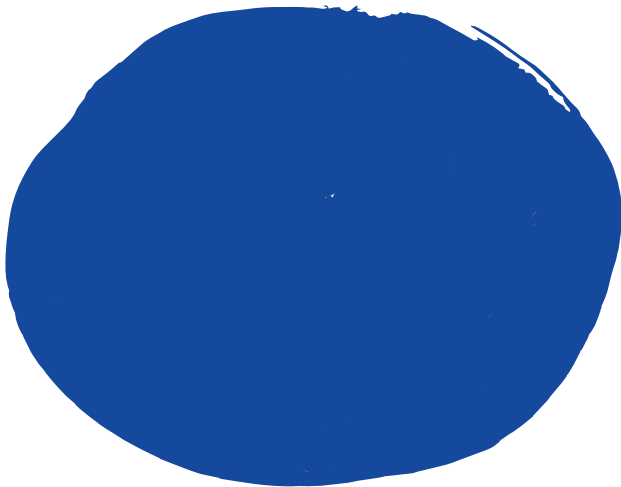
**Tappo:**  
sughero



**Da bere con:**  
amici



**Raccolta:**  
manuale



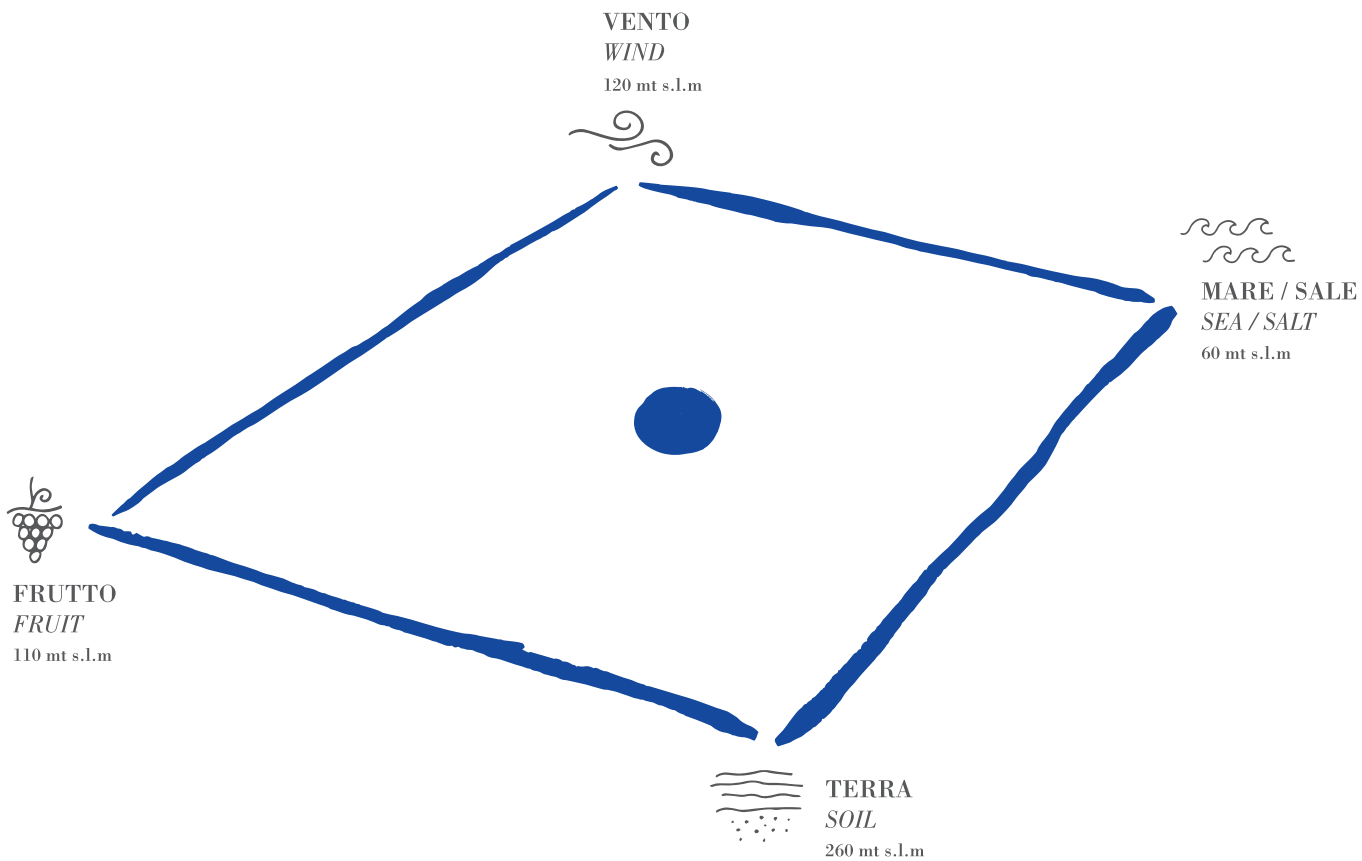
D

ADO

nasce come progetto  
cru di Sangiovese,  
in edizione limitata,  
con 4000 bottiglie  
numerate.

Un **Sangiovese - paesaggio**; un omaggio alla tradizione del Sangiovese di Romagna. Si è maturato nel tempo uno sguardo sui differenti massali, passando sempre più tempo nell'osservazione delle vigne, in quattro luoghi che per noi compongono l'identità del DADO. Lavorando ogni parcella, vinificando separatamente. **In un delta altimetrico di vigneti tra i 60 e i 260 metri sul livello del mare, sono state selezionate le parcelle migliori di sangiovese**, per identità, per esposizione, per terreni, differenti e complementari tra loro.





DADO

gli AUTOCTONI

ROMAGNA SANGIOVESE





I MIGLIORI  
**100**  
VINI  
E VIGNAIOLI  
D'ITALIA  
Guida all'eccellenza del 2018  
100 bottiglie straordinarie

La Gazzetta dello Sport  
TOP50

Forbes



3 bottiglie da 750 ml  
in cassa di legno



**Vitigno:**  
Sangiovese



**Profumo:**  
esplosione di frutto rosso, bello,  
nitido e pulito che ricorda la  
visciolamatura, con tocchi balsamici



Rosso rubino scarico  
ma molto brillante



**Sapore:**  
succoso, frutto rosso, invogliante  
con una tonalità di succo  
di melograno. Beva dal finale  
minerale con un tannino salato



**Tenore alcolico:**  
vol 13,5 %



**Abbinamento:**  
rigatoni alla matriciana  
con guanciale di Mora Romagnola,  
anguilla arrosto, pollo con i peperoni,  
costolina di castrato a scottadito



**Temperatura di servizio:**  
16 / 18°



**Vasche di fermentazione:**  
cemento



**Affinamento:**  
botte grande



**Esposizione:**  
sud, sud - est



**Ubicazione:**  
San Clemente - Rimini



**Terreno:**  
franco argilloso



**Altitudine:**  
60 - 260 mt s.l.m.



**Tappo:**  
sughero naturale



**Raccolta:**  
manuale

# BIO PRIMALBA

il BIOLOGICO

ROMAGNA SANGIOVESE D.O.P.

VINO BIOLOGICO





GRUPPO ENO  
**BEREBENE 2019**  
PREMIO QUALITÀ-Prezzo



12 bottiglie da 750 ml



**Vitigno:**  
Sangiovese



**Profumo:**  
fine, vinoso con sentore di viola



**Colore:**  
rosso porpora



**Sapore:**  
asciutto, corposo  
gradevolmente armonico



**Tenore alcolico:**  
vol 12 %



**Abbinamento:**  
carni alla griglia,  
formaggi a pasta dura, salumi,  
pesce alla griglia



**Temperatura di servizio:**  
16 / 18°



**Vasche di fermentazione:**  
cemento



**Affinamento:**  
cemento



**Esposizione:**  
sud, sud - est



**Ubicazione:**  
San Clemente - Rimini



**Terreno:**  
franco argilloso



**Altitudine:**  
130 - 155m. s.l.m.



**Tappo:**  
sughero



**Raccolta:**  
manuale

# FILARE 15

i TERRITORIALI

## CABERNET SAUVIGNON RUBICONE I.G.P.



**Vitigno:**  
Cabernet Sauvignon



**Profumo:**  
persistente, intenso con sentori erbacei



**Colore:**  
rosso porpora compatto



**Sapore:**  
avvolgente, caldo, con un  
tannino in piena evoluzione



**Tenore alcolico:**  
vol 13 %



**Abbinamento:**  
carni rosse, cacciagione,  
formaggi a pasta dura



**Temperatura di servizio:**  
16 / 18°



**Vasche di fermentazione:**  
cemento



**Affinamento:**  
barrique



**Esposizione:**  
sud, sud - est



**Ubicazione:**  
San Clemente - Rimini



**Terreno:**  
franco argilloso



**Altitudine:**  
40 - 60 m s.l.m.



**Tappo:**  
stelvin



**Raccolta:**  
manuale



6 bottiglie da 750 ml



# SOLE ROSSO

gli AUTOCTONI

## ROMAGNA SANGIOVESE D.O.P SUPERIORE RISERVA



1500 ml - 750 ml



6 bottiglie da 750 ml  
6 bottiglie da 1500 ml



**Vitigno:**  
Sangiovese



**Profumo:**  
persistente, complesso elegante con note di spezie e tostatura in grande fusione



**Colore:**  
rosso porpora con riflessi tendenti al granato, archetti fitti e regolari con lenta lacrimazione



**Sapore:**  
asciutto, corposo, con una lunga persistenza gusto-olfattiva



**Tenore alcolico:**  
vol 13,5 %



**Abbinamento:**  
selvaggina, carni bianche, carni rosse, salumi



**Temperatura di servizio:**  
16 / 18°



**Vasche di fermentazione:**  
cemento



**Affinamento:**  
botti grandi



**Esposizione:**  
sud, sud - est



**Ubicazione:**  
San Clemente - Rimini



**Terreno:**  
franco argilloso



**Altitudine:**  
130 - 155 m s.l.m.



**Tappo:**  
sughero



**Raccolta:**  
manuale

# MERLOT

i TERRITORIALI

## MERLOT RUBICONE IGP







1500 ml - 750 ml



6 bottiglie da 750 ml  
6 bottiglie da 1500 ml



**Vitigno:**  
Merlot



**Profumo:**  
intenso, complesso



**Colore:**  
rosso intenso tendente  
al granato archetti fitti e regolari  
con lenta lacrimazione



**Sapore:**  
fruttato, floreale speziato



**Tenore alcolico:**  
vol 14,5 %



**Abbinamento:**  
costolette di agnello alla brace,  
formaggi stagionati



**Temperatura di servizio:**  
16 / 18°



**Vasche di fermentazione:**  
cemento



**Affinamento:**  
barrique



**Esposizione:**  
sud, sud - est



**Ubicazione:**  
San Clemente - Rimini



**Terreno:**  
franco argilloso



**Altitudine:**  
130 - 155m. s.l.m.



**Tappo:**  
sughero



**Raccolta:**  
manuale

## ROSSO RUBICONE I.G.P



1500 ml - 750 ml



6 bottiglie da 750 ml  
6 bottiglie da 1500 ml

**Vitigno:**

Sangiovese, Cabernet Sauvignon

**Profumo:**intenso, espressivo con  
un sentore di frutta matura**Colore:**rosso porpora intenso,  
dotato di salda struttura**Sapore:**

asciutto e armonico di notevole corposità

**Tenore alcolico:**

vol 14 %

**Abbinamento:**

carni in umido, formaggi stagionati

**Temperatura di servizio:**

16 / 18°

**Vasche di fermentazione:**

cemento

**Affinamento:**

barrique

**Esposizione:**

sud, sud - est

**Ubicazione:**

San Clemente - Rimini

**Terreno:**

franco argilloso

**Altitudine:**

130 - 155m. s.l.m.

**Tappo:**

sughero

**Raccolta:**

manuale

# Enio Ottaviani nel mondo

---





III  
O

ENIO OTTAVIANI  
VINI E VIGNETI





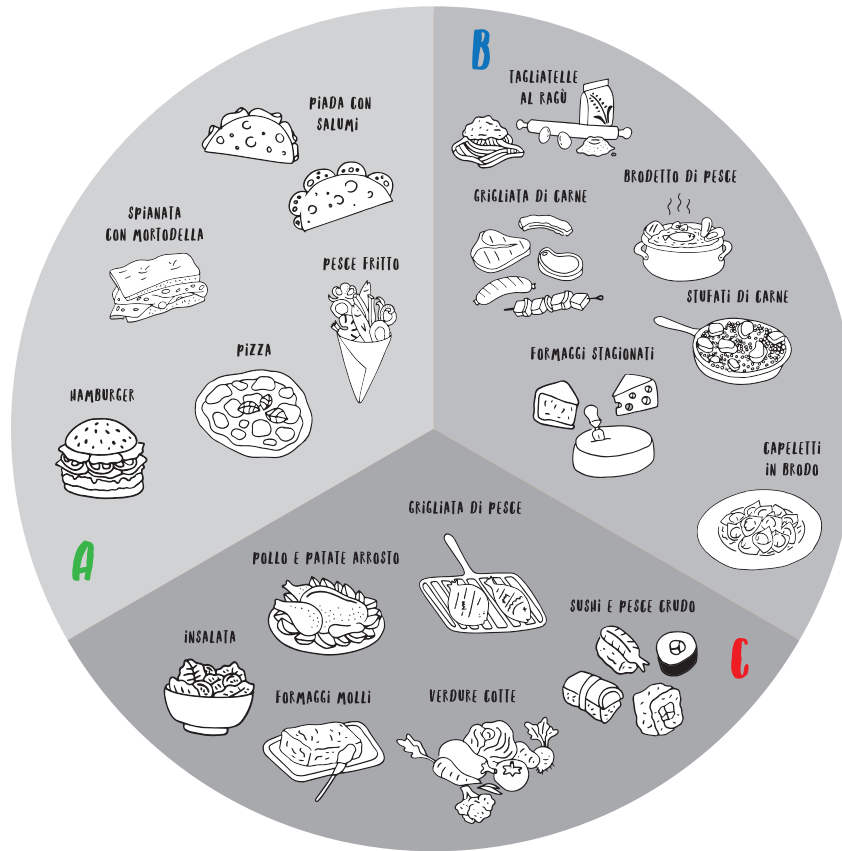


# abbinamento cibo vino

BC



B



AB



B



BC



AC



AC



B



ABC



C



ABC





**WE MAKE WINES  
FOR FRIEND**



Soc. Agricola ENIO OTTAVIANI SS  
Via Pian di Vaglia, 17  
47832 San Clemente (RN) ITALIA

Tel. (+39) 0541 952608  
Fax (+39) 0541 838763  
[enio@enioottaviani.it](mailto:enio@enioottaviani.it)



Enio Ottaviani Winery

[enioottaviani.it](http://enioottaviani.it)